こ　ん　ろ　編

＜こんろによる火災の実態＞

　本市では、平成２０年から平成２４年までの５年間で８０１件の火災が発生しています。このうち、「建物火災」は４４８件で全火災の約５６％を占め、ガステーブルや電気こんろ等の「こんろによる火災」は８８件発生し、「建物火災」の約２０％を占め、「天ぷら油火災」は４６件と「こんろによる火災」の約５２％を占めています。
　さらに、住宅部分から出火した「住宅火災」に着目すると、「住宅火災」は２８０件発生し、そのうち「こんろによる火災」は６９件、天ぷら油火災は３３件で、「こんろによる火災」の約４８％を占めています。
　このことから、「天ぷら油火災」を減らすことが、住宅火災の減少につながると言うことができます。

＜　天ぷら油火災はちょっとした不注意で！＞

▼　こんな不注意が原因に！
　建物火災における天ぷら油火災４６件の「使用放置した主な理由」は、下表のとおりで、こんろ使用中、他の事に気を取られ「その場を離れてしまう。」という、ちょっとした不注意によるものがほとんどです。

主　な　理　由	件　数
仕事、片付け物をしていた	１４
電話、来客の応対・接客	9
食事をした	1
子供の世話をしていた	2
外出した、屋外の掃除をしていた	3
トイレに行っていた	1
テレビを見ていた	4
居眠り、寝込んだ	3
新聞、本を読んでいた	1
不明、その他	8

▼　油処理剤を使う時も要注意！

天ぷら油を油処理剤で固めて廃棄している方も多いと思います。

油処理剤は、油が一度冷めてしまうと再度一定の温度以上に加熱する必要があります。この場合料理をしているわけではないため、料理をしているとき以上に忘れがちで、その場を離れ火災になることがあります。

また、油処理剤を入れた油は入れていない油に比べて発火温度が、３０～５０℃低くなるというデータもあり、より短時間に発火するので注意が必要です。

＜　天ぷら油以外で注意することは・・・　＞

こんろによる火災は、天ぷら油火災以外にも次のような原因のものがあります。

▼　グリル火災

グリルに水を張らずに魚の干物や鶏肉などを焼いたため、受け皿に溜まった魚の油などが燃え出す火災です。

▼　空焚きによる火災

すじ肉を料理中放置したため、鍋の中の水分がなくなってすじ肉が炭状になり発火する火災です。すじ肉は脂が燃えるので天ぷら油火災並みの炎を上げることがあります。

▼　低温着火による火災

こんろを使用すると、周囲のタイル等を介して壁の中の木材に熱が伝わります。その熱が低い温度（１００～１５０℃）でも長期間にわたり加熱されると、木材は徐々に炭化し、やがて燃え出すことがあります。

▼　その他

・　着衣着火

　こんろの奥にある調味料などを取ろうとして、こんろの火が着ていた服の袖に燃え移ってやけどを負った。

・　こんろ周囲の可燃物に着火

　こんろの周囲や上に布巾などの燃えやすいものを置いていて燃え移ってしまったなどの例があります。

・　特異な事例

　こんろに火をつけるつもりで間違えてグリルのスイッチを入れてしまい出火した。

　押して点火するタイプのスイッチで、知らない間にこんろのスイッチが押されてしまい火災になったなどの例もあります。

＜　予防対策　＞

　こんろによる火災を起こさないため、次のことに注意しましょう。

・　電話や来客等でこんろから離れるときは、必ず火を消す。
・　こんろを使用しているときは、その場を離れない。
・　使用後、元栓を閉めることを習慣づける。
・　こんろ周囲や上部などに布巾や紙などの燃えやすいものを置かない。
・　グリルを使用するときは、受け皿に水を張るなど機器の取扱方法を守る。
・　調理するときは、手の袖や服の裾が広がらないようなものを着る。
・　天ぷら鍋に火をかける時は、過熱防止装置の設置された側のこんろを使用する。
・　油処理剤を使用する際、一度冷めてしまった油を再度加熱している時は、特に忘れないよう注意する。

過熱防止装置メモ

※　現在販売されているガステーブルは全てのバーナーに過熱防止装置が設置されています。

※　なべ底がきちんと当たっていない場合や油の量が少ない場合は、センサーが正常に作動しないことがあるので取扱説明書を見て正しくセットしましょう。

＜　カセットこんろ　＞

カセットこんろは、鍋物をするとき卓上で使用するなど携帯できて便利で、使用方法も簡単ですので、さまざまな場所で使用されています。

しかし、使用方法を誤ると爆発することもあるので注意が必要です。

備え付けられた取扱説明書をよく見て正しく使いましょう。

▼　こんろに合ったボンベを正しくセットしましょう。

カセットこんろを使用する場合は、同一メーカーのボンベを使うのが原則です。取扱説明書を確認しこんろに適合したボンベを使用しましょう。

ボンベをセットするときは、接続部に異物がないか確認し凹凸を合わせ正しくセットしましょう。また、ガスが漏れる音がした場合は使用をやめ正しくセットされているか確認しましょう。

▼　大きな鍋や鉄板を使用しない。

カセットボンベカバーを覆うような大きな鍋や鉄板を使用するとボンベが過熱され爆発などの事故を起こすおそれがあります。

カセットこんろには安全装置がついていて、ボンベの圧力が上がると自動的に火が止まる装置が義務付けられています。安全装置が作動したら使用を中止し、鍋や鉄板の大きさなどを確認しましょう。

▼　カセットこんろを２台以上並べて使用しない。

カセットこんろを複数台並べ鉄板などを載せて使用すると、ボンベが異常に過熱され爆発などの事故を起こす恐れがあります。

▼　調理以外の用途に使用しない。

キャンプ等で炭の火おこし等に使用すると、炭とこんろの火の両方の熱でボンベが異状に過熱され、爆発などの事故を起こす恐れがあります。

このように、調理以外の用途で使用することはやめましょう。

▼　電磁調理器の上で使用または保管しない。

カセットこんろを電磁調理器の上に置いた状態で、誤って電磁調理器の電源が入るとボンベが爆発するなどの事故を起こす恐れがあります。